

ALIMENTACIÓN

// El poder antioxidante del cerdo ibérico.

SALUD

// A estudio el potencial probiótico del vino.

DEPORTE

// Primera leche creada para proteger articulaciones de deportistas.



CERO ACEITE = CERO RIESGOS

Atlas Copco fue el primero en proporcionar a la industria de alimentación y bebidas soluciones de aire comprimido exento de aceite de alta eficiencia energética y fiabilidad. En el futuro, continuaremos al frente de esta tecnología por el bien de sus productos.

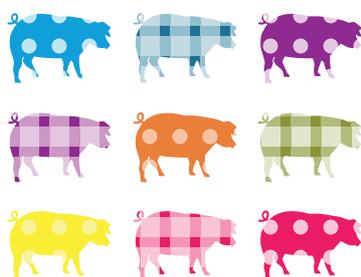
Para más información entre en www.atlascopco.es

Sustainable Productivity

Atlas Copco

Director: **Alfonso López de la Carrera**
 Redactora Jefe: **M^a Jesús Díez**
 Coordinadora: **Carolina Gallego**
 Publicidad: **Alberto López Cuevas**
 Legislación: **M^a Ángeles Teruel**
 Administración: **Teresa Martínez**
 Diseño: **Lucimagen**
 Imprime: **Rivadeneira S.A.**
 Edita: **Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.**
 Depósito Legal: **M611-1964**
 ISSN: **0300-5755**

Portada:
Cinco Sentidos Diseño y Comunicación



5	Actualidad
20	Sector Cárnico
	Entrevista a Incarlopsa
	"La calidad y seguridad alimentaria, ejes estratégicos para el Grupo Alimentario Argal"
	"Detección rápida in situ de Campylobacter en aves de corral usando tecnología de flujo lateral"
	"Efecto del sistema de producción en contenido y capacidad antioxidante de piezas de cerdo Ibérico"
87	Sector Pesquero
91	Sector Lácteo
96	Sector Vitivinícola
100	Seguridad Alimentaria y Calidad
106	Ingredientes
112	Packaging
118	Tecnologías de Conservación
121	Agenda

Solicitado control



Comité Científico

José Blázquez Solana
 Jefe de la U. T. de Garantía de Calidad
 Laboratorio de Salud Pública
 Madrid Salud
 C/ Emigrantes, 20
 28043 Madrid

Guillermo Reglero
 Director
 IMDEA Alimentación/IMDEA Food
 Carretera de Cantoblanco 8
 28049 Madrid (Spain)
 Tel. +34672134691

Abel Mariné
 Profesor emérito de Nutrición y Bromatología
 Campus de l'Alimentació de Torribera
 Universitat de Barcelona
 Edifici de Docència i Atenció a l'Estudiant (Verdaguer)
 Despatx 16, Prat de la Riba 171
 08921-Santa Coloma de Gramenet

Julian Rivas Gonzalo
 Catedrático de Nutrición y Bromatología
 Facultad de Farmacia
 Universidad de Salamanca
 Campus Miguel de Unamuno
 37007-Salamanca
 España

Javier I. Jauregui
 Director Servicios Tecnológicos
 CNTA-Aditech
 Crta-Na134-km 53. San Adrian. 31570.
 Navarra

Jesús Vázquez Minguela
 Director del Gabinete del Rector
 Doctor Ingeniero Agrónomo
 Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal

50 años bien lo merecen...

En este año 2014 la "Revista Alimentaria" ha cumplido sus bodas de oro. Bodas de oro que ha celebrado con muchos cambios, que desde mi punto de vista eran y son necesarios para amoldarnos a los tiempos que corren.

Cumplir 50 años es complicado: llevas mucho trayecto recorrido, pero no te puedes despistar porque los jóvenes vienen pisando fuerte. Te encuentras con que posees un conocimiento muy amplio de lo que haces, pero los tiempos han cambiado y con ellos la manera de comunicar también han sufrido una gran transformación, a la cual tenemos que adaptarnos.

Todo empezó en el mes de febrero como una apuesta personal: creo que esta revista puede llegar a cumplir otros 50 años más y ser centenaria. Igual que la esperanza de vida de la gente es ahora más alta, por qué no puede ser un medio de comunicación también más longevo de a lo que estamos acostumbrados.

Han pasado nueve meses desde entonces, un embarazo, en los que los cambios han sido constantes. Nueva imagen, nuevo diseño, nueva web...; muchas innovaciones buscando amoldarnos a los tiempos que corren. Muchas horas de trabajo, muchas noches en vela, fines de semana de todo el equipo, pero con ilusiones renovadas para que este nuevo proyecto haga que nuestra Revista Alimentaria vuelva a coger impulso dentro de la industria agroalimentaria. No puedo más que agradecer a todos los componentes del equipo por el gran esfuerzo realizado para seguir haciendo historia.

No quiero dejar pasar estas líneas sin recordar y **agradecer a todas las personas** que estos últimos años hicieron posible que la revista haya seguido funcionando y sumando años. Gracias también por todos esos años de esfuerzo y confianza.

En este número, en el que hacemos más énfasis en las carnes, vemos cómo hay avances tan impactantes como por ejemplo las impresoras en 3D que pueden llegar a realizar carne. Observamos cómo la tecnología llega a puntos insospechados que hace unos años ni nos imaginábamos. Está claro que todo esto nos hará cambiar muchas de nuestras ideas, hábitos y formas de ver y afrontar el futuro.

Aunque apostamos por el futuro y las nuevas tecnologías, no podemos dejar de lado el papel. Sabemos y conocemos que muchos de vosotros queréis seguir leyéndonos en el formato tradicional, y por eso apostamos por este medio tanto para nuestros lectores como para nuestros anunciantes. Prueba de ello es que hemos pasado a formar parte del selecto grupo de medios que son auditados por la OJD.

Esperemos que todos estos cambios sean de vuestro agrado. Por nuestra parte, seguiremos trabajando para nuestros lectores y para seguir siendo la Revista Técnica número 1 en España.

Como dije al principio de este editorial, **50 años bien lo merecen.**

Fernando Martínez
Director General





SEGURIDAD
ALIMENTARIA



EFICIENCIA
OPERATIVA



EXTENSIÓN DE
LA VIDA ÚTIL



CREACIÓN
DE MARCA

Presentamos los impulsores de valor de Sealed Air Food Care. En Sealed Air Food Care, ofrecemos a nuestros socios resultados comerciales cuantificables, centrándonos en cuatro impulsores de valor de la innovación útil para que juntos podamos compartir el valor creado.



PROTEJA TODO SU PROCESO.



Como procesador, usted sabe que la contaminación microbiológica es una amenaza muy real para su producción. Por eso, la división Food Care de Sealed Air ofrece soluciones integrales de higiene como Diversey™ DiverContact™ para ayudar a incrementar la **seguridad alimentaria**. Una solución de servicio completo que ayuda a reducir el riesgo de patógenos en el matadero y procesos posteriores, el programa DiverContact™ ofrece formación, mantenimiento, dosificación de antimicrobianos, y monitorización para ayudarle a asegurar la más alta calidad de su producto. Vea cómo esta innovación de higiene - y otras - pueden ofrecer resultados cuantificables para su negocio.

Más información en sealedair.com/divercontact.

CRYOVAC® Diversey

Consulte con un representante de Sealed Air Food Care para saber qué programas Diversey™ DiverContact™ están disponibles en su mercado.

La última tecnología para conocer mejor al consumidor

Analizada en una jornada de FIAB

Descubrir cómo mejorar la gestión de los datos de los consumidores y su aplicación a la industria de alimentación y bebidas fue el objetivo de la jornada *Big Data: Desarrollo de nuevos productos en la fábrica de la realidad* organizada el 27 de octubre por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) en el marco del V Ciclo de Conferencias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

"Analizar y pronosticar la demanda de alimentos con antelación"

En la inauguración de la sesión, el presidente de FIAB, Pedro Astals, destacó el esfuerzo que la industria realiza para innovar en sus productos y adaptarse a las necesidades de los consumidores. "A medida que aumente la capacidad de recoger grandes cantidades de datos de los integrantes de la cadena de valor se podrán analizar y pronosticar la demanda de productos alimentarios con atributos individuales y existirá una demanda de información más completa de estos atributos", manifestó. Además, Astals insistió en que para industrializar Europa "debemos poner por delante las necesidades de los consumidores, los que tenemos cerca y los que están más allá de nuestras fronteras; abarcando así otro reto de la industria: la internacionalización".

Francisco Jiménez, director de Estrategias y Alianzas de Telvent Global Services, afirmó que los datos corporativos crecen anualmente de forma exponencial un 60%. Además, existe un nuevo modelo de consumidor, el "any", que quiere consumir en el momento y en poco tiempo, es decir, "anywhere" y "anytime". Por tanto, el Big Data es necesario para reducir

costes, optimizar procesos y descubrir nuevas oportunidades de negocio.

En esta línea, Pablo Ledesma, director de Planificación de Negocio y Business Intelligence de Telefónica, puso en relieve que no estamos hablando de una mejora a futuro, sino que el Big Data ya se está explotando. "Los datos por sí mismos no valen nada, lo que vale es lo que hagas con ellos. Se trata de descubrir qué está pasando y por qué. Hacen falta personas detrás", añadió.

Por su parte, José Antonio Rubio Blanco, director de Big Data & Analytics de Indra Business Consulting, y Alejandro Martín, gerente de Movilidad de Indra, presentaron Inbeacon, una aplicación que permite que el consumidor reciba en su smartphone información útil de promociones personalizadas en función de su ubicación en el establecimiento en el que se encuentre. La aplicación se alimenta de la plataforma SOFIA2, que almacena y explota en tiempo real la información que reciben los dispositivos móviles. Para Rubio Blanco el reto es dar una utilidad creativa a la información que se ha conseguido y "que ir a la compra se convierta en una experiencia novedosa".



Foto: FIAB.



Líderes
en el negocio
agroalimentario.

Cajamar ADN Aggro

Desde nuestros orígenes, este ha sido nuestro campo:
**ofrecer investigación, conocimiento, servicio y
soluciones financieras especializadas a agricultores
y empresas del sector agroalimentario.**

Desde siempre. **Forma parte de nuestro ADN.**



CAJAMAR
ADN Aggro



GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR



AENOR

EN ALIMENTACIÓN EL PLATO FUERTE ES LA CONFIANZA

Desde el campo a la mesa, el sector de la alimentación tiene en **AENOR** el aliado para transmitir con fuerza la confianza que demandan consumidores, administraciones o empresas.

Certificaciones.

El catálogo de certificaciones de **AENOR** es uno de los más completos y cubre las necesidades de las empresas con ambición de ser competitivas, en España y globalmente:

- ISO 22000. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Protocolos BRC, IFS y GLOBALGAP.
- Marca  de Frutas y Hortalizas.
- Marca  para Productos Ibéricos y Jamón Serrano.
- Certificación Lista Marco.
- Controlado por FACE. Productos para celíacos.

AENOR laboratorio.

Con más de 1.500 m² prestigiosos profesionales y las últimas tecnologías ofrecen un servicio fiable y eficaz en tiempo y resultados, en tres áreas de actividad:



físico-químicos



microbiológicos



sensoriales

Acreditado por ENAC.

El mejor aliado de la industria alimentaria.

www.aenor.es/sites/alimentacion

AENOR

El valor de la confianza



certificamos la calidad



MADRID

Via de las Dos Castillas, 7
28224 Pozuelo de Alarcón
T.: +34 91799 77 06
www.ocacert.com

BARCELONA
BILBAO
SEVILLA
VALENCIA
ZARAGOZA

ALICANTE
NAVARRA
LAS PALMAS
CÁDIZ
A CORUÑA



Pinturas alimentarias inteligentes

Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop

www.pinturaalimentaria.es

FAKOLITH
chemical systems



Migraciones de pinturas en contacto directo con alimentos y bebidas

Preocupación en la EU ante contaminaciones.

Una de las importantes preocupaciones de la EU es la migración de componentes tóxicos para la salud de las personas, que se pueden producir cuando en un proceso productivo un alimento ha estado en contacto directo con superficies de contenedores, silos, depósitos, o por condensación en techos, o por contactos ocasionales con pavimentos, paredes y otras superficies de procesos, almacenaje...

Por esta razón, la UE y en especial desde el año 2011, ha dictado normas muy estrictas para regular y limitar este riesgo. Por ello, las pinturas de revestimiento aptas para contacto directo con alimentos y bebidas y aguas potables, deben cumplir con toda una extensa serie de reglamentaciones que limitan los componentes utilizados en las pinturas, así como las migraciones máximas de los componentes que sí están permitidos, es decir, migraciones globales y específicas, esto para cada tipo de alimento y en diversas condiciones de ensayo. Así mismo, también obliga a que la empresa fabricante de las pinturas deba cumplir con los requisitos de buenas prácticas de fabricación alimentaria GMP en sala o planta blanca, lo que le obliga a implantar y seguir un APPCC, a obtener el Registro Sanitario, y a notificar cada nueva pintura a la Administración Sanitaria, para ser así inspeccionados y autorizados para su comercialización.

Fakolith Chemical Systems ha desarrollado la tecnología FoodGrade de acuerdo con la normativa vigente, y cumple adecuadamente con todos los requisitos y regulaciones de la EU para revestimientos de superficies que están o puedan estar ocasionalmente en contacto directo con casi todos los tipos de alimentos y bebidas.

Si bien algunas pinturas del mercado cumplen con algún reglamento o algún ensayo, actualmente sólo FK-45 cumple con todos los requerimientos EU exigibles alimentarios y de pinturas, para contacto directo con casi todos los alimentos y bebidas de la industria alimentaria.



La solución, el cumplimiento estricto de la normativa.

Fakolith Chemical Systems pone a disposición de la Industria Alimentaria su pintura alimentaria FK-45. Es la primera pintura dentro de la UE que cumple no sólo con algunos ensayos de migración, sino que cumple de forma acreditada con todos los requisitos exigibles, que son muchos más que los ensayos de migración.

Marcado CE, la obligatoria Declaración de Conformidad con el detalle de todas las normas que cumple y ensayos realizados acreditativos, con el cumplimiento de las regulaciones del sector alimentario; CE 852/2004, CE 1935/2004, EU 10/2011, EU 1282/2011, RD 847/2011, CE 1895/2005, CE 2023/2006...

FAKOLITH dispone del obligatorio Registro Sanitario RGSEAA ES-39 005259/T que se encuentra vigente y con reciente fecha de inspección, y además aplica un APPCC en sus plantas de producción. Fakolith dispone de ROESP E-0043-P y está certificado por TÜV Rheinland Alemania, que inspecciona nuestras plantas de España y Alemania.

Además, FAKOLITH participa activamente en Proyectos Oficiales de I+D+i relacionados con pinturas para el sector alimentario, hecho que nos sitúa en la vanguardia de la innovación y nos permite trabajar en las tendencias de regulación que irán apareciendo en el futuro, y sobre las que en breve presentaremos importantes novedades.

FAKOLITH cumple con todo esto con un único objetivo, que en definitiva no es otro que ayudar a la Industria Alimentaria a garantizar al máximo la seguridad alimentaria, y por tanto también la salud pública.



PREVENCIÓN: Innovación en la lucha contra el biofilm, bacterias y moho

Fakolith Chemical Systems ha desarrollado un nuevo método de lucha contra el biofilm, bacterias, mohos y levaduras a través de su tecnología BioFilmStop. Esta nueva tecnología ha sido parcialmente desarrollada dentro del programa oficial APLICONS "Pinturas antimicrobianas con base nanotecnológica". Expediente IPT-2011-1499-900000 y cuyo presupuesto global es de 1.001.439,15 €, cofinanciado por el Ministerio de Ciencia e Innovación dentro del sub programa INNFACTO, enmarcado en el Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2008-2011.



Lo novedoso de este método es que se basa en la prevención.

Actúa antes de que se produzca el problema, inhibiendo la formación de biofilm, bacterias, mohos, levaduras... en las superficies y atrasando su desarrollo.

Su poder inhibitorio llega hasta el 95% en situación real, en comparación con una pintura convencional, lo cual da una idea de la disminución de patógenos en las superficies tratadas, y en el ambiente.

BioFilmStop se aplica en forma de pintura en superficies abiertas, de toda la industria alimentaria: Paredes, techos, pavimentos, paneles, instalaciones y en el resto de superficies pintables y actúa sobre múltiples hongos y bacterias: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas spp*, *Campylobacter jejuni*, *Bacillus spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Legionella spp*, *Aspergillus*, *Penicillium*, *Cladosporium*, *Candida*, *Brettanomyces*, etc.

Las ventajas de BioFilmStop son indudables:



Una vez aplicada la pintura, su efecto inhibitorio se produce en ambiente seco, por lo tanto, no existe riesgo de contaminación cruzada a otras áreas por salpicaduras, ni aerosoles producidos cuando la limpieza y desinfección, se producen por vía húmeda.

Así mismo, actúa también sobre las irregularidades de las superficies, como grietas, fisuras etc., que son importantes reservorios de microorganismos.

Esta tecnología es muy apropiada para inhibir y reducir la contaminación microbiana en zonas críticas, como las salas de procesado y las de difícil acceso para la desinfección convencional mediante rociado-aclarado y nebulización.

Una vez pintado, no son necesarios tiempos de espera, con lo cual no hay paradas en el proceso productivo. Además, reduce y complementa eficazmente el uso de químicos en limpieza y desinfección (L+D), mejorando su APPCC.

Y además los ambientes sanos, son más seguros y rentables.

La tecnología BioFilmStop además contribuye a crear ambientes más sanos, disminuyendo notablemente la carga de patógenos, mejorando la seguridad laboral en el trabajo de las personas y reduciendo las bajas laborales por micosis y diversas alergias y reacciones al moho y microorganismos. BioFilmStop genera importantes ahorros de costes, porque la inhibición de contaminantes es estática.

Hay un tipo de pintura BioFilmStop específico para cada una de las diferentes superficies (minerales, metálicas, lacadas, madera...) y situaciones (salas blancas, áreas de producción, zonas comunes, y en breve también para contacto directo con alimentos y bebidas).

FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS
Polígono Industrial Baix-Ebre 61-D
43500 Tortosa -SPAIN
Tel. +(34) 977 454 000
Fax +(34) 977 454 024
fcs-spain@fakolith.com
www.fakolith.es

Síguenos también en:



www.youtube.com/fakolith



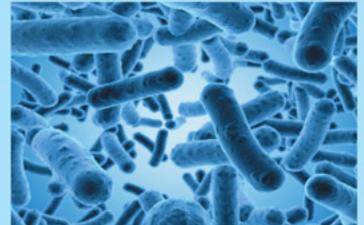
Zonas abiertas, techos y



paredes con humedad



infectadas por hongos



por biofilm y bacterias



La solución al problema,



Pinturas Fakolith con



Tecnología BioFilmStop

En producción, salas blancas, depósitos, silos, paredes, suelos, techos, panel sandwich, frigos, instalaciones...

I+D+I en un nuevo sándwich de Rodilla

Aniversario con ingenio

En el acto de presentación, celebrado el pasado 1 de octubre en el nuevo espacio mediterráneo 'Lounge Estrella Damm' en la planta alta del local de Rodilla de la Puerta del Sol, estuvieron presentes la Alcaldesa de Madrid, Ana Botella, el Consejero de Medio Ambiente de la Comunidad de Madrid, Borja Sarasola, y Ana Isabel Mariño, Consejera de Empleo, Turismo y Cultura de la Comunidad de Madrid. Todos ellos mostraron su apoyo a la cadena por difundir la imagen positiva de marca de la región por toda España.

"Elaborado por Cristóbal, concurante de Masterchef"

El nuevo 'Sándwich Madrid', que se comercializa de forma oficial en la carta de Rodilla junto con el resto de sabores, está compuesto de manera artesanal por pan de amapola con jamón serrano, queso de cabra, sobrasada y ventresca de bonito.

Las autoridades y Demetrio Carceller, Presidente de Grupo Rodilla y de Grupo Damm, entregaron los galardones a los dos concursantes finalistas del talent show culinario Masterchef: Cristóbal Gómez como ganador y Mateo Sierra como finalista. También se reconoció la Trayectoria Profesional de Fidel Serrano, empleado de Rodilla durante 40 años, de cuya creatividad han nacido algunas recetas míticas de la casa, como los sándwiches de queso con nuez, salami o queso con tomate.

Por su parte, María Carceller, CEO de Grupo Rodilla, destacó que la cadena ha tenido un incremento del más del 10% en la facturación de

la cadena Rodilla en lo que va de año en comparación con el mismo periodo del año anterior.

La presentación del nuevo sándwich forma parte de las acciones que la enseña ha preparado para celebrar su 75 Aniversario. El objetivo es identificar la compañía con Madrid, donde se fundó en 1939 y en la que posee la mayoría de sus 100 locales.



Foto: Rodilla.



LIFE HEALTH
FOOD PRODUCTS

Ingredientes y
Materias Prímas
que alimentan
tu salud



disproquima

LIFE SCIENCE PRODUCTS

www.disproquima.com

La estantería para la logística industrial es el sector de negocios originario del Grupo.

Coherente con los valores del grupo,
la división Logística busca constantemente productos innovadores, para mejorar cada vez más sus prestaciones y satisfacer plenamente a sus clientes partners.



+ de 50 años
de experiencia
en el mundo

La Fortezza Iberica S.L.U.
(+34) 93 565 01 24
iberica@lafortezza.com



Presencia
Comercial
Nacional

lafortezza.com

BARCELONA TECNOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN

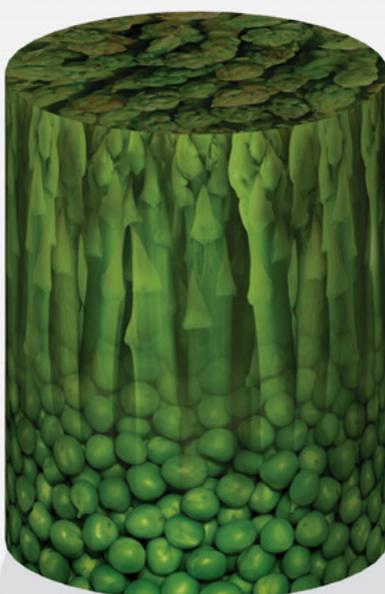
LA FERIA INTERNACIONAL
DE MAQUINARIA, TECNOLOGÍA
E INGREDIENTES PARA
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

TECNOCÁRNICA
TECNOALIMENTARIA
INGRETECNO

Bta.

21-24 ABRIL 2015

RECINTO GRAN VÍA · FIRA DE BARCELONA



www.bta-bcn.com
Alimentaria  Exhibitions



Hispack & Bta. abril 2015

Packaging & Tecnologías de la Alimentación

Cárnicos: Innovar para recuperar la confianza del consumidor

Los esfuerzos investigadores del sector cárnico se dirigen a garantizar la seguridad y calidad de sus productos. Así, como podrá leer a continuación, diversos proyectos buscan desarrollar herramientas para evitar el fraude en los productos cárnicos.

Las producciones del sector cárnico en la Unión Europea representan en torno al 60% de la Producción Animal y el 25% de la Producción Agraria, mientras que en España este subsector supuso en 2012 el 28,3% de la Producción Final Agraria y en torno al 74% de la Producción Final generada por el sector ganadero, según datos incluidos en el informe de Mercasa *Alimentación en España 2013*.

Dentro del sector ganadero, destaca el porcino, que aporta cerca del 40% del valor total, seguido del vacuno y las aves (con el 15% en cada caso) y del ovino-caprino con el 6%. El resto de las cabañas ganaderas son menos representativas.

“El porcino, líder del sector ganadero”

En 2012 se produjo una mejora generalizada del sector del ganado y la carne tanto en volumen producido (1% más que en 2011) como en precios (8,2% más), si bien los resultados no fueron igual de buenos para todas las cabañas. Seguidamente, veremos la situación por tipos de carne.

Como hemos visto, el porcino es el principal sector ganadero en España. Su valor en 2012 ascendió a 6.062,8 millones de euros a precios básicos, un 11,7% más que en 2011. La producción aumentó en cantidad un 2,7% y los precios, un 8,9%.

El censo de porcino de producción cárnica rondaba los 25,2 millones de cabezas, un 1% menos que en la campaña anterior, de los que 10 millones eran cerdos de cebo. Por su parte, el número de animales sacrificados en 2012 ascendió a 42,4 millones de cabezas (1% más que en 2011), con una producción de 3.515.000 toneladas de carne (1,3% más), que representan asimismo el 15% de la producción comunitaria de carne.



We measure it.



Instrumentos de medición para el sector cárnico

Mediciones puntuales, rápidas y precisas con la mejor instrumentación.

- testo 104-IR. Termómetro estanco (IP 65) por infrarrojos/penetración conforme a los requisitos del APPCC.
- testo 105. Instrumento de medición de temperatura por penetración en carne fresca y congelada.
- testo 205. Instrumento para medir el valor de pH de los alimentos con compensación automática de la temperatura.
- testo 174T. Registrador de temperatura con memoria (hasta 16.000 lecturas y rango de -30 a +70°C).

JORNADAS DE
TRANSFERENCIA
DE TECNOLOGÍA



Food'15

Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de
Tecnología en Alimentación

SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

VII MURCIA FOOD

áreas temáticas

- Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria.
- Biotecnología.
- Tecnología de conservación.
Envases activos e inteligentes.
- Automatización y control de procesos.



INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

correo: victoria.diaz@info.carm.es

T.: 968 362 800 / 968 357 849

www.institutofomentomurcia.es

Regístrese en:

www.b2match.eu/murciafood2015

cofinanciado por



"Una manera de hacer Europa"

organizado por



INGREDIENTES A SU GUSTO

Brenntag Alimentación y Nutrición Iberia tiene un compromiso con sus clientes y proveedores: impulsar la creatividad e innovación que les permitan aprovechar al máximo las nuevas tendencias y desarrollos del mercado.

Gama de productos

■ **Diseño de Alimentos:** una amplia gama de colorantes, aromas y saborizantes, para producir alimentos atractivos.

■ **Tecnología Alimentaria:** almidones, espesantes, estabilizantes y emulsionantes para obtener la estructura deseada.

■ **Salud y Nutrición:** minerales, fibras, azúcares y edulcorantes, así como aditivos funcionales, le ayudarán a conseguir una alimentación sana.

■ **Seguridad Alimentaria:** antioxidantes y conservantes que garantizan la calidad a lo largo de toda la vida útil del producto.

Lo que Brenntag ofrece

Amplio conocimiento en el desarrollo y la elaboración de productos, asistencia técnica por parte de nuestro equipo comercial, solvencia y calidad en la marcas de nuestros proveedores, así como innovadoras soluciones logísticas, son algunos

de los numerosos servicios personalizados que Brenntag le ofrece para mejorar su competitividad.

**El mejor ingrediente,
su confianza en nosotros.**

Brenntag Iberia
C/ Tuset 8
08006 Barcelona
España

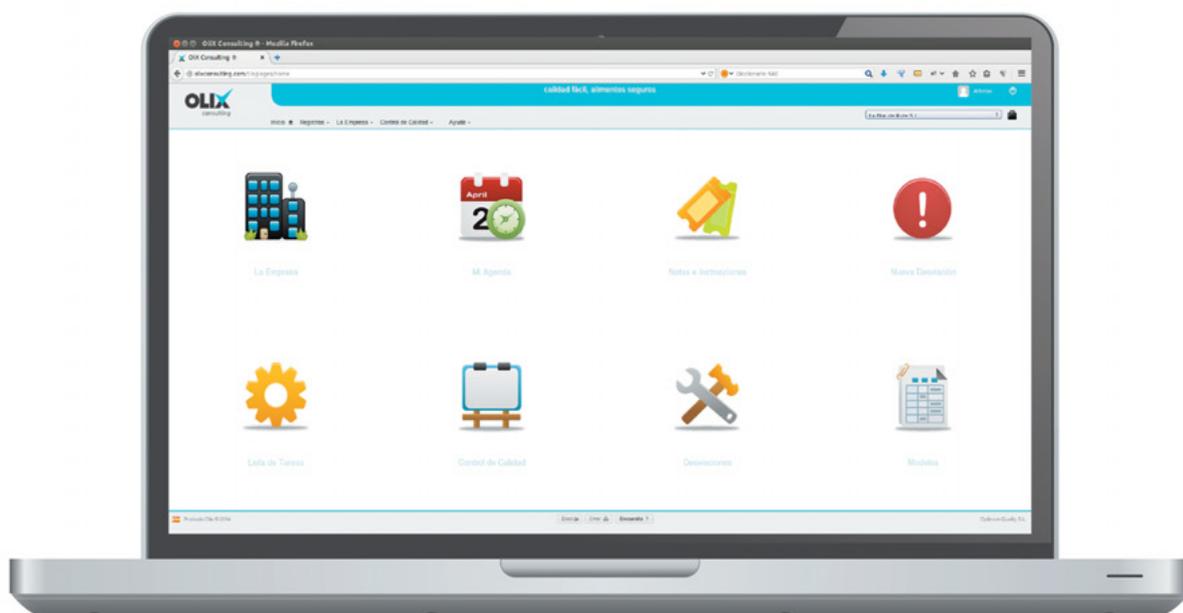
Tel: +34 93 218 44 04

Fax: +34 93 218 15 90

Email: alimentacion@brenntag.es

www.brenntag.es

aplicación web para la gestión
de sistemas de calidad
y seguridad alimentaria



calidad fácil, alimentos seguros



¡Solicite una demo, ahora, sin compromiso!
<http://www.optimumquality.es/olix-consulting>



✉ olix_consulting@optimumquality.es

☎ +34 957 326 836



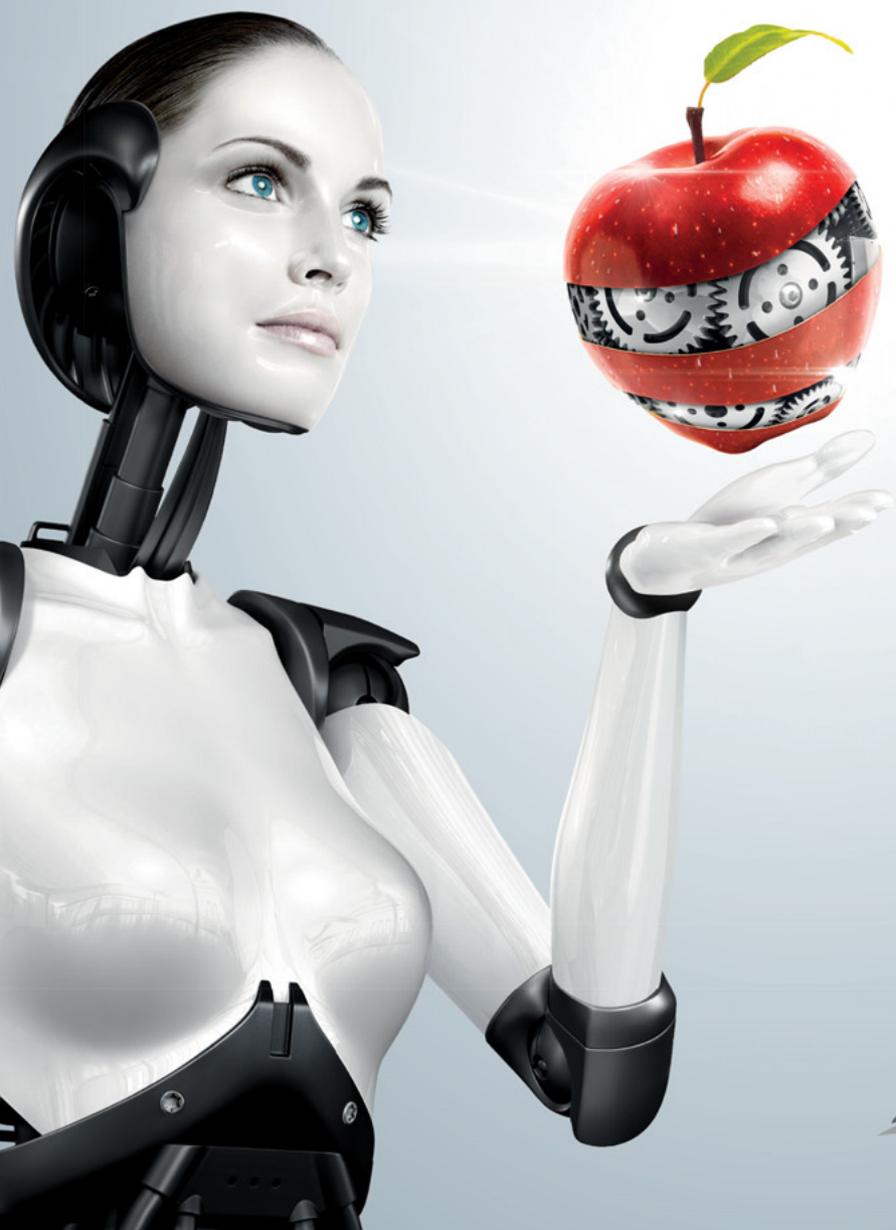
www.anugafoodtec.com

Feria Internacional de
Proveedores para la Industria
de la Alimentación y la Bebida

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

Food Processing | Food Packaging | Food Safety | Food Ingredients | Services & Solutions

COLONIA, 24.-27.03.2015



Visite el futuro

de la industria de la alimentación. Las más actuales tecnologías, tendencias, innovaciones. Anuga FoodTec. Para estar siempre al día.

SGM Ferias & Servicios S.L.

Núñez de Balboa, 94 - 1º C
28006 Madrid
Tel. +34 91 3598141
Fax +34 91 3500476
info@koelnmesse.es



Life is tasty with us!



EDULCORANTES INTENSIVOS • ESPESANTES • ESTABILIZANTES • CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES • GASIFICANTES • ACIDULANTES • VITAMINAS • MINERALES
PROTEÍNAS • FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES • SISTEMAS FUNCIONALES FARA®



Giusto Faravelli SpA - Spanish Office
Tel. +34 93 1816473 • Fax +39 02 69717733
faravelli@faravelli.es • www.faravelli.es

Síguenos también en



EFICIENCIA ÓPTIMA *para* REFRIGERACIÓN.



El motor de imanes permanentes Dyneo[®], optimizado con el convertidor de frecuencia adecuado de Emerson, mejorará significativamente el Coeficiente de Eficiencia (COP) de su instalación.



Encuentre la perfecta combinación de accionamiento y motor para su aplicación en www.emersonindustrial.com

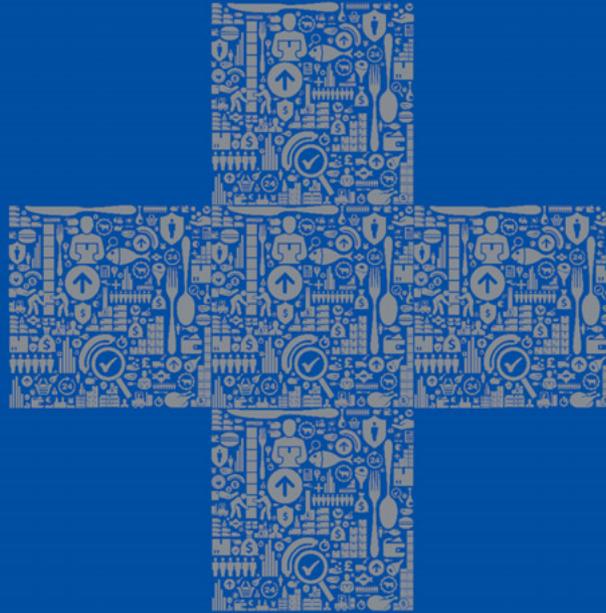


Más información sobre Soluciones de Refrigeración Emerson en código QR, llamando al **936801661** o enviando un mail a controltechniques.es@emerson.com


EMERSON[™]
Industrial Automation

El logotipo Emerson es marca comercial y de servicios de Emerson Electric Co. © 2014 Emerson Electric Co.

EMERSON. CONSIDER IT SOLVED.™



Profile Advantage

Mejor detección de metales en aplicaciones exigentes, más...

Profile Advantage protege las marcas, supera los estándares internacionales sobre seguridad alimentaria y respalda sus planes de mejora de la productividad y de reducción de costes.



+ Protección de la marca

Los detectores de metales **Profile Advantage** proporcionan una sensibilidad mejorada en hasta un 50 % para aplicaciones exigentes con independencia del material de empaquetado.



+ Cumplimiento de normativas

Los sistemas de detección de metales **Profile Advantage** cumplen con la Global Food Safety Initiative (GFSI), la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos y los principales códigos de conducta de los minoristas.



+ Reducción de costes

Los detectores de metales **Profile Advantage** proporcionan una fiabilidad excepcional, son más fáciles de usar y minimizan el desperdicio de producto.



+ Aumento de la productividad

Los sistemas de detección de metales **Profile Advantage** permiten reducir la frecuencia de los programas de validación del rendimiento, aumentan el tiempo de funcionamiento y elaboran informes de OEE internos.



Artículo técnico gratuito

Para más información sobre las soluciones de detección de metales **Profile Advantage** o para descargar el artículo técnico gratuito "Comprender las aplicaciones exigentes y el efecto de producto para mejorar la detección de metales", visite

► www.mt.com/md-advantageplus.

METTLER TOLEDO

RENTABILICE LA HIGIENE DE SUS INSTALACIONES GARANTIZANDO LA SEGURIDAD

PRODUCTOS Detergentes,
desinfectantes,
lubricantes y aditivos

MÉTODOS Innovadores y
contrastados

SERVICIOS Asesoramiento,
formación,
auditorías...



DETERGENTES, DESINFECTANTES, LUBRICANTES Y ADITIVOS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

HYPRED

Hygiene Solutions Expert

Y ELIMINE SUS **BIOFILMS** CON NUESTRO
MÉTODO DE DETECCIÓN Y GAMA ENZIMÁTICA



HYPRED IBÉRICA, S.L. TEL 948 32 45 32 hybred@hybrediberica.com
www.hybred.es



responsabilidad social
ética y compromiso

seguridad alimentaria
gestión de riesgos

eficiencia y huella de carbono
energía y sostenibilidad

innovación
competitividad

outsourcing y formación
conocimiento

Somos Consultores, analizamos, planificamos la ruta adecuada de mejora e implantamos soluciones sencillas que optimizan el rendimiento de las organizaciones.

Contamos con un equipo experto de Auditores e Inspectores Técnicos para evaluar la conformidad con estándares nacionales e internacionales reconocidos.

La Calidad, la Innovación y la Tecnología sostienen nuestro conocimiento, siempre nos adaptamos a las necesidades reales.

www.pryisma.es

902 885 766



Industria
alimentaria

Que aproveche!

Nuestros envases aportan una protección óptima y una máxima higiene para sus productos.



Más soluciones
innovadoras en sacos
industriales



Industria alimentaria. Mondi ofrece una amplia gama de soluciones innovadoras en sacos industriales de papel para alimentos. Cumplimos con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria (HACCP, BRC/IoP o ISO 22000) para preservar el estado original y las condiciones de sus productos. Nuestras soluciones garantizan la perfecta conservación durante la vida útil de sus productos, están fabricados con materiales aptos el contacto con alimentos y reflejan nuestra máxima prioridad en materia de higiene. Visite nuestra página web o contáctenos en info.bags@mondigroup.com

IN TOUCH EVERY DAY
www.mondigroup.com





ANALIZA
calidad

*Comenzamos nuestra etapa internacional,
próxima apertura Laboratorio en Turquía*



Cuidamos de los alimentos que cuidan de ti

ANALIZA CALIDAD TURKEY - Yeçilbayr Mah..Adnan Menderes Cad. No 52/A. 07192 Döçemealt/ANTALYA .TURKEY
www.analizacalidad.com - www.analizacalidadturkey.com

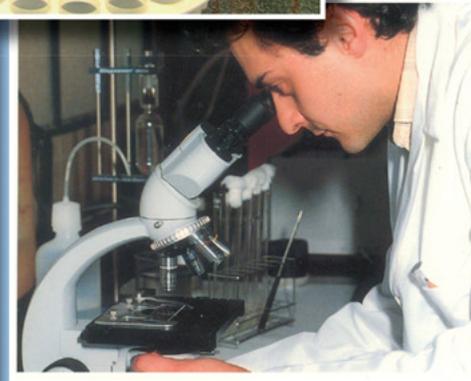
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLOGICOS



Para la industria Alimentaria.

ANVISA, fabrica todo tipo de formula-
ciones para la elaboración de productos
alimenticios, destacando los preparados
dirigidos a la Industria Cárnica.

ANTONIO VILLORIA, S.A.
C/. Ana María del Valle, s/n
28500 Arganda del Rey (Madrid)
Tel.: 91 871 63 14 - Fax: 91 871 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com - web: www.anvisa.com





Diego Hernández

el mejor cortador de jamón ibérico del mundo





Montse García García,

Directora de Calidad, I+D+i y Medioambiente del Grupo Incarlpisa

Entrevista



Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid y Diplomada en Ciencias Químicas por la Universidad de Castilla-La Mancha, comienza a trabajar en Incarlopsa en 1997, pasando en 1999 a ser Responsable de Calidad y Medioambiente de Secaderos Almaguer, perteneciente al Grupo Incarlopsa, cargo que ocupa durante 10 años.

En el periodo 2009-2012 se convierte en Directora de Calidad y Medioambiente del Grupo Incarlopsa y en mayo de 2012 accede a su puesto actual, **Directora de Calidad, I+D+i y Medioambiente** de dicho Grupo.

“Incarlopsa avanza hacia la excelencia”

La mayor actividad del Grupo Incarlopsa se centra en el procesado de productos porcinos frescos (de capa blanca e ibéricos), jamón curado de capa blanca, jamones y paletas curados ibéricos, embutidos ibéricos y salchichas cocidas. La empresa nació en 1978 y ha ido creciendo y ampliando su actividad hasta completar todo el ciclo de producción, desde la cría de los animales hasta la elaboración y garantía de los productos terminados.

A continuación, su responsable de Calidad nos explica los últimos trabajos de la compañía en cuanto a investigación y aplicación de las últimas tecnologías para mejorar los sistemas de producción y control.

Revista Alimentaria.- ¿Podría resumirnos los principales indicadores económicos de su compañía?

Montse García García- Este año 2014 será un año de ventas contenidas, nuestro crecimiento será moderado. Tendremos un buen comportamiento en la familia del ibérico y en la de jamones serranos. Crearemos empleo en cifras inferiores a otros años, pero incrementaremos el número de trabajadores. Las cifras de inversión también serán más bajas que otros años, alcanzando los 11 millones de euros.

R. A.- ¿Cuáles son las ventajas de contar con un sistema integrado como el suyo, que controla el producto desde la granja hasta el consumidor?

M.G.G.- La ventaja más importante es la seguridad que aporta dicho control, teniendo perfectamente definidos todos los detalles desde que el cerdo nace hasta que se elabora el producto, pasando por las diferentes etapas del proceso. A su vez, esto nos permite mantener homogeneidad y estabilidad en los productos, pudiendo ir mejorando de forma ágil en los diferentes aspectos que nos sean demandados por el cliente.

Todos los estándares de calidad están descritos y el cumplimiento de los mismos es supervisado tanto a nivel interno como a través de las auditorías que realiza una certificadora externa acreditada por ENAC. De esta forma, podemos trazar de manera ágil, en

Mejora de la reproducción de una especie de gran demanda en el gran consumo, el lenguado

La acuicultura mejora día a día su calidad y productividad

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Andalucía, a través del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), en concreto el centro Ifapa 'El Toruño' de El Puerto de Santa María (Cádiz), ha acordado con la empresa Cultivos Piscícolas Marinos (Cupimar) la puesta en marcha de un proyecto de investigación y desarrollo para la mejora de la reproducción en el cultivo del lenguado procedente de la acuicultura.

La presidenta de Ifapa, Carmen Ortiz, destacó que este acuerdo permite el uso y aprovechamiento, tanto a nivel industrial como comercial, de los resultados obtenidos por este organismo.

Las principales líneas de este estudio son dos: una de control y mejora de la inducción a la puesta en lenguado, que permitiría un importante avance para la programación y la estabilización de la producción

"Evaluación de su éxito reproductivo en cautividad"

anual de esta especie; y una segunda que consiste en la evaluación del éxito reproductivo de lenguados criados en cautividad frente a los salvajes.

Además, el centro de investigación gaditano acaba de iniciar obras en sus instalaciones, financiadas con fondos europeos FEDER, para la construcción de una nueva nave experimental, diseñada para el trabajo con larvas y juveniles con circuitos de recirculación, tecnología puntera en el mundo de la acuicultura.

Por su parte, Cultivos Piscícolas Marinos (Cupimar) es una empresa dedicada al desarrollo de la acuicultura marina. Está autorizada para el cultivo de dorada, lubina, langostino, lenguado, anguila y otras especies de esteros, en antiguas salinas del Parque Natural de la Bahía de Cádiz.

La empresa se encuentra inmersa en un nuevo y ambicioso proyecto: la cría y engorde de lenguado. Para ello, cuentan con modernas instalaciones realizadas específicamente para esta especie, suministrando alevines de lenguado a sus instalaciones de engorde, y situándola como líder mundial en el cultivo de lenguado.

Después años de una exhaustiva y cuidada selección natural, disponen de un excelente banco de reproductores de doradas, lubinas y lenguados, obtenidos en las distintas salinas del Parque Natural Bahía de Cádiz.

Cupimar desarrolla un continuo trabajo de I+D+i en el ámbito de la acuicultura marina y participa en diversos proyectos.

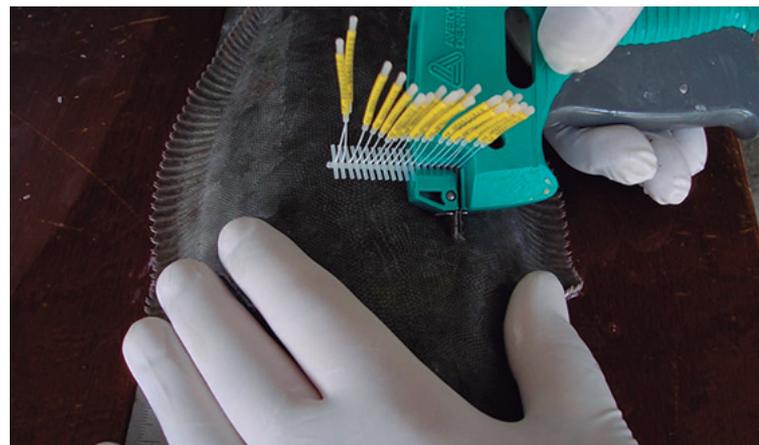


Foto: Ifapa.

Primera leche creada para proteger articulaciones de deportistas

Con ingrediente Mobilee® de Bioibérica

Central Lechera Asturiana y la revista *Sport Life* han unido su experiencia en nutrición deportiva y salud para lanzar de manera conjunta una nueva gama de bebidas para deportistas. En concreto, se trata de la primera bebida láctea en el mercado que protege y preserva la salud de las articulaciones gracias a que está enriquecida con Mobilee®, un ingrediente rico en ácido hialurónico, polisacáridos y colágeno desarrollado por Bioibérica, la primera empresa española en desarrollar un ingrediente saludable para la salud articular.

"Reduce el dolor y el derrame sinovial"

Se calcula que en España hay más de 14 millones de deportistas y que hasta un 33% padece dolor en las articulaciones, sobre todo en las rodillas. Asimismo, recientes estudios concluyen que correr 32 kilómetros a la semana duplica el riesgo de sufrir artrosis antes de los 50 años.

"En general, los deportes que implican impactos repetidos, como por ejemplo el running o los deportes de raqueta, generan microtraumatismos que acaban degradando los tejidos articulares, acelerando su desgaste y provocando la aparición de molestias. Desde el departamento de Innovación de Bioibérica nos planteamos cómo podíamos ayudar a los deportistas a prevenirlas y fue entonces cuando decidimos desarrollar un nuevo ingrediente que se pudiera incorporar a alimentos de consumo diario", explica Daniel Martínez, director de I+D del área de Salud Humana de Bioibérica.

La compañía ha realizado cuatro estudios de intervención nutricional, aleatorizados, doble ciego y

controlados con placebo, que concluyen que el consumo diario de Mobilee® mejora la función mecánica y muscular de la articulación y disminuye el dolor en personas con molestias articulares. El último, publicado en la revista *Genes & Nutrition*, concluye que la suplementación con Mobilee® reduce el dolor y el derrame sinovial, mejora la movilidad de la rodilla y modifica la expresión de genes relacionados con el tejido conectivo y las articulaciones.

Además, Bioibérica ha realizado estudios de estabilidad, seguridad y toxicidad que determinan que este nuevo ingrediente es un producto seguro y estable que no altera ni el olor ni el sabor del alimento al cual se incorpora.



Foto: Bioibérica.

El pasado septiembre la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió una opinión favorable sobre la seguridad de incorporar Mobilee® a productos lácteos de consumo diario. Y en diciembre, la Comisión Europea autorizó su comercialización como Novel Food. De forma paralela, consiguió el estatus de self-affirmed GRAS (Generally Recognized as Safe) en EE UU.

A estudio el potencial probiótico del vino

Se trabaja sin descanso para confirmar estos resultados

Científicos del grupo de Biotecnología Enológica Aplicada del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), centro mixto de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) y el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han logrado caracterizar 11 bacterias de origen enológico con potenciales propiedades probióticas. El trabajo abre nuevas oportunidades para seleccionar microorganismos con la capacidad de mejorar la fermentación en el proceso de vinificación y, además, ofrecer beneficios nutricionales.

En la selección de microorganismos potencialmente probióticos, un criterio importante es evaluar su resistencia a las condiciones extremas del tracto gastrointestinal. Así, en el trabajo, publicado en la re-

vista *Food Microbiology*, se evaluó la resistencia a la saliva, al medio ácido y a las sales biliares de 11 cepas de bacterias lácticas de origen enológico, pertenecientes a diferentes géneros y especies (*Lactobacillus* spp., *Pediococcus* spp., y *Oenococcus oeni*), además de dos cepas probióticas control. Los investigadores también evaluaron, en condiciones *in vitro*, la capacidad de dichas cepas para adherirse a la mucosa intestinal e inhibir

la adhesión del patógeno *Escherichia coli* a células epiteliales del intestino.

"Nuestra investigación ha comprobado que las 11 cepas evalua-

das muestran una buena resistencia a las condiciones hostiles del tracto gastrointestinal, con valores de resistencia a saliva, jugo pancreático y bilis, similares o superiores a las observadas en las dos cepas probióticas control", afirma Dolores González del Llano, investigadora del Departamento de Biotecnología y Microbiología de Alimentos del CIAL, y coautora del trabajo.

"Con respecto a su capacidad para adherirse a la mucosa intestinal e inhibir la adhesión de bacterias patógenas, todas las cepas manifestaron una elevada especificidad. Una cepa en particular, *P. pentosaceus* CIAL-86, destacó por tener un excelente nivel de adhesión y una buena capacidad de antiadhesión contra el patógeno *E. coli*", añade la investigadora.

Los resultados, en suma, muestran por primera vez el potencial probiótico de las bacterias lácticas del vino. Sin embargo, y como manifiestan los propios autores, aún son necesarios estudios que confirmen este potencial fuera de las condiciones *in vitro* ensayadas.

"Se han caracterizado ya 11 bacterias con potencial probiótico"



Fermentación del vino. John Kosovich Wines. Foto: Wikimedia Commons (autor: J.J. Harrison).

PATROCINA

FAKOLITH Total Solution



Las pinturas Fakolith para depósitos, instalaciones, suelos, paredes y techos, basadas en las innovadoras tecnologías BioFilmStop y FoodGrade, incrementan notablemente la seguridad y calidad de los alimentos. A través del programa Solución Total, se facilita a cada sector alimentario todos los servicios que precisa para su adecuada aplicación: informes, análisis y prescripción técnica, guías de aplicación, cálculo de presupuestos, formación, seguimientos, declaraciones de conformidad, certificados, proyectos alimentarios oficiales de I+D+i...

Tecnología y procesos se unen en AENOR

Sabemos como acortan los tiempos con los nuevos dispositivos (UNE-EN ISO 22000)

AENOR ha publicado recientemente su nuevo e-book *UNE-EN ISO 22000 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Cuestionario de análisis y situación para pymes*, en edición bilingüe Inglés/Español. Esta publicación consta de un amplio abanico de preguntas que ayudará a las empresas

a establecer, implementar y certificar su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, con el objetivo final de prever los peligros y adoptar las medidas de control necesarias. La respuesta detallada a cada pregunta permite valorar la situación actual de la empresa respecto a los requisitos de la Norma UNE-

EN ISO 22000, así como identificar las áreas que requieren una mejora.

Cada capítulo del cuestionario describe los requisitos de la norma y propone unas directrices claras para incorporarlo al sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de la empresa. Estos son los contenidos: Seguridad alimentaria; Campo de aplicación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; Requisitos de la documentación; Responsabilidad de la dirección y del líder del equipo de la inocuidad de los alimentos; Comunicación; Preparación ante emergencias; Revisión por la dirección; Gestión de los recursos; Uso de combinaciones de medidas de control desarrollados externamente; Planificación y realización de productos inocuos; Control de no conformidades; Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos; Enlaces con la UNE-EN ISO 9001:2000.

"Ayudaremos a miles de empresas a implantar esta norma"



AENOR ediciones

Foto: AENOR.



**ESPECIAL
CÁRNICAS**

**SECTOR
AGROALIMENTARIO**

**Si tu empresa pertenece
al sector agroalimentario
y tu objetivo es exportar,
te interesa mucho este
sello de certificación
Food Defense**

ÚNICO REFERENCIAL CERTIFICABLE

Diferénciate de tu competencia.
Cumple los requisitos más exigentes para poder exportar.
Productos con todas las garantías en Seguridad Alimentaria.
Requisito obligatorio para los referenciales
FDA, IFS FOOD, BRC FOOD Y FSSC 22000.



Food Defense
SOLUCIONES

info@fooddefense-soluciones.com
www.fooddefense-soluciones.com

Éxito del Simposio de bioMérieux España

Los métodos automatizados fueron los protagonistas



De izda. a dcha.: Alejandro Castellanos, Director General de bioMérieux España; Ana M^a Fuertes, Responsable de Marketing de bioMérieux España, y Luis Torres, Responsable Nacional de Ventas de bioMérieux España.

bioMérieux España S.A., empresa que produce y desarrolla equipos y medios de cultivo para el control microbiológico en laboratorios agroalimentarios, celebró el pasado 2 de octubre en Madrid su XX Simposio Nacional de Microbiología de Alimentos con un éxito total de asistencia.

Durante el encuentro se trataron temas de interés en el sector, tales como métodos alternativos y automatizados en el control de los indicadores de calidad y patógenos alimentarios.

Además, se trataron temas de interés general organizados en dos bloques bien diferenciados: una primera mesa redonda con la temática de Seguridad Alimentaria y una segunda mesa redonda sobre la nueva Normativa de Etiquetado, concluyendo ambas con un interesante debate a

raíz de las preguntas formuladas por los asistentes al Simposio.

Para tratar todos estos temas, bioMérieux contó con ponentes de gran envergadura y líderes de opinión en el sector. Por ejemplo, Victoria Ruiz, Jefe de servicio del Área de Riesgos

Biológicos y Legislación Veterinaria de AECOSAN, habló sobre criterios microbiológicos y gestión de riesgos emergentes; Montserrat Prieto, Directora del Departamento de Derecho Alimentario de

FIAB, explicó los retos que supone para la industria alimentaria la implantación de los nuevos requisitos de información al consumidor, y Joan Quilez, Jefe de Calidad de Europastry S.A. se centró en la automatización integral del laboratorio de microbiología en una industria de masas congeladas.

"Reconocidos ponentes a nivel mundial dieron las claves de presente y futuro del sector"

Nueva Gama de Higiene del Personal



Nuevos productos
lavamanos y antisépticos



Gran variedad
de equipos



Formación y servicios

La calidad de sus productos también está en sus manos

Betelgeux presenta la gama más completa de higiene del personal, compuesta por 10 productos lavamanos y antisépticos y más de un centenar de equipos que cubren todas las necesidades de higiene del personal de las industrias alimentarias.

El equipo técnico de Betelgeux ofrece un estudio personalizado según las necesidades y los objetivos de cada industria.



betelgeux@betelgeux.es - 962 871 345

Betelgeux.es



El 34% de los españoles busca golosinas sin aditivos artificiales

Según un estudio encargado por GNT

Un tercio de los españoles evita los aditivos artificiales, relegando el precio a un segundo plano. Así lo ha revelado un estudio paneuropeo sobre golosinas elaborado por la empresa de estudios de mercado Innofact AG por encargo de GNT Group, proveedor líder mundial de alimentos colorantes. Se encuestó a 5.000 personas de edades comprendidas entre los 18 y los 65 años en cinco mercados europeos (Italia, Francia, Alemania, España y el Reino Unido).

"Los consumidores exigen cada día más productos naturales"

Según el estudio, a los consumidores no solo les interesan el sabor y el aroma; muchos dan especial importancia a los ingredientes contenidos en los productos dulces. El 34% de los españoles buscan golosinas sin aditivos artificiales. Los italianos (53%) y los franceses (36%) son aún más exigentes. Los consumidores alemanes (34%) y los españoles (34%) se disputan la tercera posición, mientras que los británicos (27%) ocupan el cuarto puesto de la clasificación. En España, especialmente la generación de los abuelos (el grupo de edad de 50-65 años) presta mucha atención a los aditivos artificiales (47%).

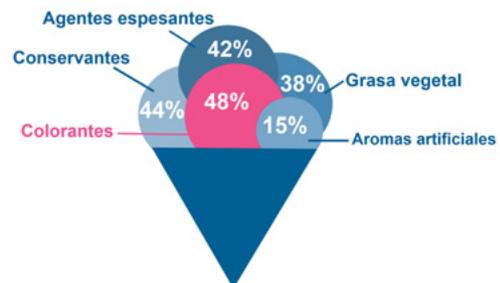
Uno de cada dos consumidores españoles da importancia al aspecto de los dulces. Sin embargo, lo natural es la clave: la mayoría (60%) pagaría más por los productos que no contienen aditivos artificiales, especialmente colorantes (48%). Las alegaciones de productos vegetarianos, orgánicos o de comercio justo tienen un menor impacto en la predisposición a aceptar un precio más elevado.

Solo el 9% de los europeos cree que es aceptable el uso de aditivos colorantes en los alimentos. "Además, los consumidores españoles no solo evitan los colorantes artificiales, sino que también los rechazan. Solo el 11% tolera este ingrediente. La mayoría opina que los alimentos y las bebidas solo deberían colorearse con otros alimentos, como concentrados de fruta y verdura", declara Javier Brill, director ejecutivo de GNT Iberia. "Con los alimentos colorantes los fabricantes pueden responder a las exigencias de los consumidores ofreciendo alimentos de colores vivos coloreados de una forma completamente natural, y proporcionando una variedad natural para cada estación".

Aditivos en el helado



De acuerdo con los consumidores, el helado no debería contener:



Los consumidores españoles sobre los colorantes artificiales en el helado:



n = 1.000 / fuente: Grupo GNT

Foto: GNT.



VITACEL® VIVAPUR®



- Remplazantes de grasa
- Enriquecimiento con fibras alimentarias
- Ingredientes funcionales

Dietary
Fibres

Compounds

Functional
Celluloses

Application
Services



www.jrsiberica.com

System and Technology Partner

08006 Barcelona, España
Tel: + 34 933 262 888, info@jrsiberica.com

RETENMAIER IBÉRICA
S.L. Y CIA. S. COM.



Fibras diseñadas
por la naturaleza
Una compañía del grupo IRS

La receta más saludable:
¡Una pizca de Biorigin para la
reducción de sodio en sus formulaciones!



La receta de éxito de Biorigin empieza con el desarrollo y la producción de ingredientes naturales e innovadores que son capaces de reducir el sodio en formulaciones típicas:



40% reducción de sodio
en carnes

40% reducción de sodio
en alimentos untables



70% reducción de sodio
en snacks

50% reducción de sodio
en cremas



40% reducción de sodio
en caldos y sopas

- ✓ Extractos de levadura
- ✓ Levaduras inactivas y autolizadas
- ✓ Aromas naturales
- ✓ Conservantes naturales

Distribuidor autorizado:

BRENTAG

Brenntag Química, S.A.U.
C/ Tuset 8, 08006 Barcelona, España
T: +34 93 218 44 04 | F: +34 93 218 15 90
E: alimentacion@brenntag.es | www.brenntag.es

Biorigin

Arte en Ingredientes Naturales

¡A estudio! Materiales reciclados en envases alimentarios multicapa

Proyecto de investigación BANUS

El Instituto Tecnológico del Plástico (AIMPLAS) coordina los trabajos de investigación para desarrollar una nueva generación de envases que hará posible la utilización de materiales reciclados de todo tipo en el sector de la alimentación. Se trata del proyecto BANUS, financiado bajo el Séptimo Programa Marco.

El principal objetivo del proyecto es el desarrollo de nuevas estructuras multicapa para aplicaciones de envasado de alimentos. Y su gran reto es garantizar la eficiencia de las barreras funcionales para comprobar la seguridad de los alimentos cuando se utilizan materiales reciclados (plástico y papel), incluso cuando proceden de procesos de reciclaje no autorizados; en definitiva, que sea independiente de la calidad de éstos.

Desde el punto de vista medioambiental, la sustitución de un porcentaje de material virgen por material reciclado en las estructuras seleccionadas será estudiada para desarrollar estructuras de envase de alimentos respetuosas con el medioambiente.



Foto: AIMPLAS.

“Garantizarían la seguridad alimentaria”

Mientras que desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, y como el principal requisito de la comida envasada es garantizar siempre la seguridad de la misma para los consumidores, la sustitución se conseguirá después de evaluar las barreras funcionales situadas entre las capas recicladas y los alimentos.

BANUS, con una duración prevista de 24 meses y con un presupuesto de 1,1 millones de euros, está compuesto por nueve participantes de seis países: Innventia AB (Suecia), Bobino Plastique (Francia), MTM Plastics (Alemania), Delta Print & Packaging Ltd (Reino Unido), Bumaga BV (Holanda) y Heliomur Scoop, Fundación Cluster Agroalimentario de la Región de Murcia, Asociación Valenciana de Empresarios de Plásticos (AVEP) y AIMPLAS (España), como coordinador del proyecto.

Proyecto EXTRUCLEAN

Por otro lado, AIMPLAS coordina desde el pasado mes de julio las investigaciones para desarrollar un nuevo sistema para el reciclado de envases de sustancias y mezclas peligrosas más eficiente y ecológico que el actual. Se trata del proyecto europeo LIFE EXTRUCLEAN, de 30 meses de duración, que cuenta con la contribución del instrumento financiero LIFE de la Unión Europea y en el que también participan el centro tecnológico AIDIMA, la asociación de exportadores de transformados ARVET, así como las empresas ACTECO y ENPLAST, punteras en el reciclado de plásticos y la fabricación de envases respectivamente.



LUBECK99

ESPACIO CREATIVO

TU EVENTO DE EMPRESA EN MADRID

UN ESPACIO EXCLUSIVO DE 200M² DIAFANOS EN EL CENTRO DE MADRID
(BARRIO DE SALAMANCA), DONDE REALIZAR SUS EVENTOS DE EMPRESA

WWW.LUBECK99.COM

91 352 15 26



No lo sueñe... Vivalo



PROMOCIÓN ESPECIAL
10% DESCUENTO
EN WEB Y TELÉFONO

PROMOCODE: BRAR



Visita: www.atlantisbahiareal.com
Teléfono reservas: 928 537 153
Email: reservations.bahiareal@atlantishotels.com



Gran Hotel
Atlantis Bahía Real
FUERTEVENTURA

Extracción de antioxidantes naturales del salvado de trigo

La naturaleza nos da todo lo mejor

El Grupo Biotecnología Industrial y Medioambiental (BIOIND) de la Universidad de Burgos (UBU) investiga la extracción de compuestos antioxidantes del salvado del trigo (un subproducto originado en el proceso de producción de la harina de trigo) con el objetivo de utilizarlos como aditivos naturales para preservar alimentos.

El trabajo surge de la colaboración entre el grupo BIOIND y la empresa harinera gallega HASENOSA, y ha centrado en los últimos cuatro años la tesis doctoral de la investigadora de la UBU Sara Rebolleda Alonso, como recoge la Agencia Iberoamericana para la Difusión de la Ciencia y la Tecnología (DiCYT).

"La búsqueda de antioxidantes naturales está incrementándose en los últimos años debido a los problemas que presentan algunos antioxidantes sintéticos (como los sulfitos, que pueden desencadenar reacciones alérgicas) y debido a la mayor de-

manda por parte de los consumidores de productos libres de aditivos de origen sintético", apunta.

Para extraer los antioxidantes los investigadores han utilizado fluidos supercríticos, una tecnología medioambientalmente sostenible que utiliza el CO₂ a determinada presión y temperatura como disolvente. Los investigadores han optimizado este proceso de extracción y han evaluado en profundidad el aceite resultante, estudiando su composición, actividad antioxidante o su evolución du-

rante el almacenamiento. Después, detalla Rebolleda, "se ha investigado la formulación en nanoemulsiones de aceite en

"Se ha formulado en nanoemulsiones de aceite"

agua para mejorar su incorporación y su bioactividad en sistemas acuosos". Se trata, así, de que estas nanoemulsiones sirvan para inhibir enzimas responsables del pardeamiento en alimentos como champiñones o langostinos y que reducen su calidad, "dando lugar a importantes pérdidas económicas", señala.

Los resultados indican que la aplicación de CO₂ supercrítico en el salvado de trigo "da lugar a un aceite rico en alquilresorcinoles, tocoferoles y otros compuestos bioactivos que presenta una elevada capacidad antioxidante y una buena estabilidad durante el almacenamiento". Además, añade la investigadora, "este aceite fue formulado en emulsiones estables que fueron efectivas para reducir la actividad de enzimas que catalizan reacciones de pardeamiento en alimentos como vegetales o langostinos". El grupo BIOIND está evaluando las emulsiones de salvado de trigo directamente aplicadas a langostinos vivos para reducir el oscurecimiento que se produce en estos productos, como alternativa a los aditivos comerciales actuales.



Salvado de trigo. Foto: Farbkorrektur.

Ferias y Eventos

IV JORNADAS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fechas y lugares: 20 de noviembre en Sevilla y 11 de diciembre en Zamora

Asunto: Estas Jornadas, organizadas por el Grupo Analiza Calidad, llegan a su cuarta edición, que tendrá por lema "Escuchemos al consumidor". Su objetivo es ser un foco de discusión y conocimiento para toda la cadena alimentaria, y así poder mejorar los estándares de calidad y seguridad que cada día demandan los consumidores.

Información:

<http://www.analizacalidad.com>

EMBALLAGE / MANUTENTION 2014

Fecha: 17-20 de noviembre

Lugar: París (Francia)

Asunto: En un contexto de integración creciente de toda la cadena de producción, en esta edición tendrá lugar la unión de los salones EMBALLAGE y MANUTENTION. Este evento de referencia mundial congrega alrededor de 100.000 profesionales internacionales (zona EMEA) que podrán conocer las últimas innovaciones en embalaje, acondicionamiento, proceso, impresión e intra-logística.

Información:

Tel.: +33 (0) 176 771 195

(Christophe Delahaye)

E-mail: christophe.delahaye@comexposium.com

<http://www.all4pack.com>

VINITECH 2014

Fecha: 2-4 de diciembre

Lugar: Burdeos (Francia)

Asunto: La oferta de este salón dedicado al sector vitivinícola está organizada en torno a cinco polos: "Polo Equipamientos para cava y bodegas", "Polo Servicios" (asesoramiento, bancos, aseguradoras, prensa, etc.), Polo "Frutas y Hortalizas", "Polo Técnicas de Cultivo" (vendimiadoras, tractores, trabajo de la tierra, irrigación, riego, etc.), "Polo Embotellado y Acondicionamiento" (material para embotellado, productos de embalaje, etc.).

Información:

<http://www.vinitech-sifel.com>

WORLD OLIVE OIL EXHIBITION 2015

Fecha: 12-13 de marzo

Lugar: Madrid

Asunto: Se trata de la cuarta edición de este encuentro, la mayor feria de España dedicada en exclusiva al comercio internacional del aceite de oliva, tanto si es comercializado como producto envasado como a granel.

Información:

Tel.: +34 926 611 065 (Laura Muñoz)

E-mail: gestion@oliveoil exhibition.com

<http://www.oliveoil exhibition.com>

ANUGA FOODTEC 2015

Fecha: 24-27 de marzo

Lugar: Colonia (Alemania)

Asunto: Feria intersectorial y profesional de proveedores para todos los ámbitos del procesamiento y la fabricación de alimentos y bebidas. Se divide en cuatro segmentos de exposición, Food Processing, Food Packaging, Food Safety y Services & Solutions, a los que se suma este año el nuevo segmento Food Ingredients.

Información:

Tel.: +49 221 821-2901 (Matthias Schlüter)

E-mail: m.schlueter@koelnmesse.de

<http://www.anugafoodtec.com>

INTERSICOP 2015

Fecha: 13-16 de abril

Lugar: Madrid

Asunto: El Salón Internacional de Panadería, Confitería e Industrias Afines celebrará el año que viene su décima edición en Feria de Madrid. Intersicop aglutina toda la oferta relacionada con la industria de panadería, confitería y afines: materias primas, productos, ingredientes y mejorantes panarios; almacenamiento y dosificación de materias primas e ingredientes; maquinaria y equipos para la reparación, elaboración y conservación de masas; masas congeladas; hornos; medios de transporte frigorífico; equipos informáticos; equipamiento comercial para los establecimientos de venta, etc.

Información: Alberto Díaz
Tel.: +34 917 225 034
E-mail: intersicop@ifema.es
http://www.ifema.es/intersicop_01

BTA - BARCELONA TECNOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN 2015

Fecha: 21-24 de abril

Lugar: Barcelona

Asunto: De nuevo, Bta estará organizada en tres salones: Tecnocárnica, Tecnoalimentaria e Ingretectno. Además y por tercera edición consecutiva, se celebra junto a Hispack. Como novedad, en esta edición Bta amplía su oferta expositiva con la incorporación de maquinaria y tecnología para panadería y pastelería, para la industria láctea, y para equipar comercios, retail y tiendas especializadas en alimentación.

Información:

Tel.: +34 935 531 083
E-mail: bta@alimentaria.com
<http://www.bta-bcn.com>

EXPOLIVA 2015

Fecha: 6-9 de mayo

Lugar: Jaén

Asunto: La XVII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines es el único evento de ámbito internacional en el que están presentes todos y cada uno de los procesos productivos que intervienen en la obtención del aceite de oliva, que abarcan desde el campo hasta la mesa. Incluye de forma paralela el XVII Simposium Científico-Técnico Expoliva, que tratará temas sobre olivar y medio ambiente, tecnología y calidad oleícola, relación entre alimentación, salud y aceite de oliva, aspectos sociales y culturales, etc.

Información:

Teléfono : +34 953 086 980
E-mail: general@ifeja.org
<http://www.expoliva.info>

VIII CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN 2015

Fecha: 25-26 de junio

Lugar: Toulouse (Francia)

Asunto: El programa cubrirá los avances científicos recientes sobre sistemas de alimentación, materias primas, tecnologías de procesado de carne, calidad de los productos, marketing, tendencias de consumo y cuestiones nutricionales.

Información:

Tel.: +33 (0) 563 723 068
Fax: +33 (0) 563 723 032
E-mail: contact@cmjs15.com
<http://www.cmjs15.com>

Formación

XVIII MÁSTER EN TECNOLOGÍA, CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha: Abierto periodo de matrícula

Lugar: Madrid y Barcelona

Asunto: Este máster, con una duración de 1.200 horas, proporciona una visión profunda y completa de los distintos sectores de la Industria Alimentaria, mediante una metodología práctica y orientada a garantizar el contacto de los alumnos con los profesionales y las empresas del sector.

Información: CESIF (Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica)

Tel.: +34 915 938 308 / 932 052 550
E-mail: fdz@cesif.es
<http://www.cesif.es>

VI MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA DE LA SALUD

Fecha: Abierto periodo de matrícula

Lugar: Madrid

Asunto: Se dirige a Licenciados en Ciencias de la Salud y afines (Biología, Bioquímica, Biotecnología, Farmacia, Veterinaria, Química, etc.), así como a profesionales del sector farmacéutico, alimentario y biotecnológico interesados en adquirir una sólida formación en la gestión de las diferentes áreas de las empresas relacionadas con la Biotecnología.

Información: CESIF (Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica)

Tel.: +34 915 938 308 / 932 052 550
E-mail: fdz@cesif.es
<http://www.cesif.es>

**Fabricamos todos
los tipos de envases flexibles.**

O casi todos.



En SP GROUP disponemos de la innovación y los medios necesarios para fabricar **envases de material flexible con calidad y rapidez**. Contamos con un avanzado departamento de I+D+i, tecnología punta y una extensa gama de productos con infinidad de materiales, lo que nos permite crear cualquier tipo de envase flexible... O casi.



SEGURIDAD
ALIMENTARIA



EFICIENCIA
OPERATIVA



EXTENSIÓN DE
LA VIDA ÚTIL



CREACIÓN
DE MARCA

Presentamos los impulsores de valor de **Sealed Air Food Care**. En Sealed Air Food Care, ofrecemos a nuestros socios resultados comerciales cuantificables, centrándonos en cuatro impulsores de valor de la innovación útil para que juntos podamos compartir el valor creado.

Productos de espuma estándar

Diversey™ Enduro Power™



GANANCIAS QUE SE ADHIEREN



Para ser un productor competitivo, la gestión del tiempo y los recursos son fundamentales. Por eso la división Food Care de Sealed Air ofrece soluciones avanzadas de limpieza para OPC, como Diversey™ Enduro Power™, espumas híbridas que ayudan a aumentar la **Eficiencia Operativa**. Diseñadas tras décadas de experiencia en las industrias de la alimentación, las bebidas y los lácteos, las espumas híbridas Enduro Power combinan los beneficios de las espumas y los geles para ofrecer mayor tiempo de adherencia y un aclarado más rápido. El tiempo de contacto prolongado logra resultados de limpieza superiores con una sola aplicación, mejorando la seguridad alimentaria y la sostenibilidad mediante la reducción de consumo de agua y productos químicos. ¡No deje que sus beneficios se vayan por el desagüe!

Para saber más, visite sealedair.com/enduropower

CRYOVAC® Diversey

Nota: Se muestran los resultados tras 5 minutos de tiempo de contacto en condiciones simuladas. Los resultados en condiciones reales pueden variar.